

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Chênes" rouge 2023



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (REUILLY)

Millésime: 2023

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 15



Description brève du produit :

La grande cuvée rouge du domaine, 100% pinot noir. Un peu de patience, il lui faudra quelques années pour s'épanouir, mais votre patience sera récompensée ! Cuvée difficile à trouver...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE de REUILLY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Joseph De Maistre Domaine de Reuilly "Les Chênes" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Pinot Noir

Argilo-Calcaire Jurassique moyen

Parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates orientée plein sud

VINIFICATION :

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique sur levures indigènes. Fermentation malolactique et élevage en barrique de 1 à 3 ans d'âge pendant 9 mois.

DEGUSTATION :

Œil : Robe rouge grenat.

Nez : Gourmand sur des notes de fruits mûrs, de cerises avec un boisé délicat.

Bouche : Attaque soyeuse. On retrouve des arômes de cassis, de mûres avec des notes de caramel. Finale persistante avec des tannins discrets.

Température de dégustation : 13 à 15°C

Nombre d'années de conservation : 7-10 ans

A déguster : Il sera apprécié avec des viandes rouges en sauce, du gibier ou des fromages de caractère.

Alcool : 15.0% Vol.

Si vous aimez les vins de Joseph De Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Cordaillat](#)